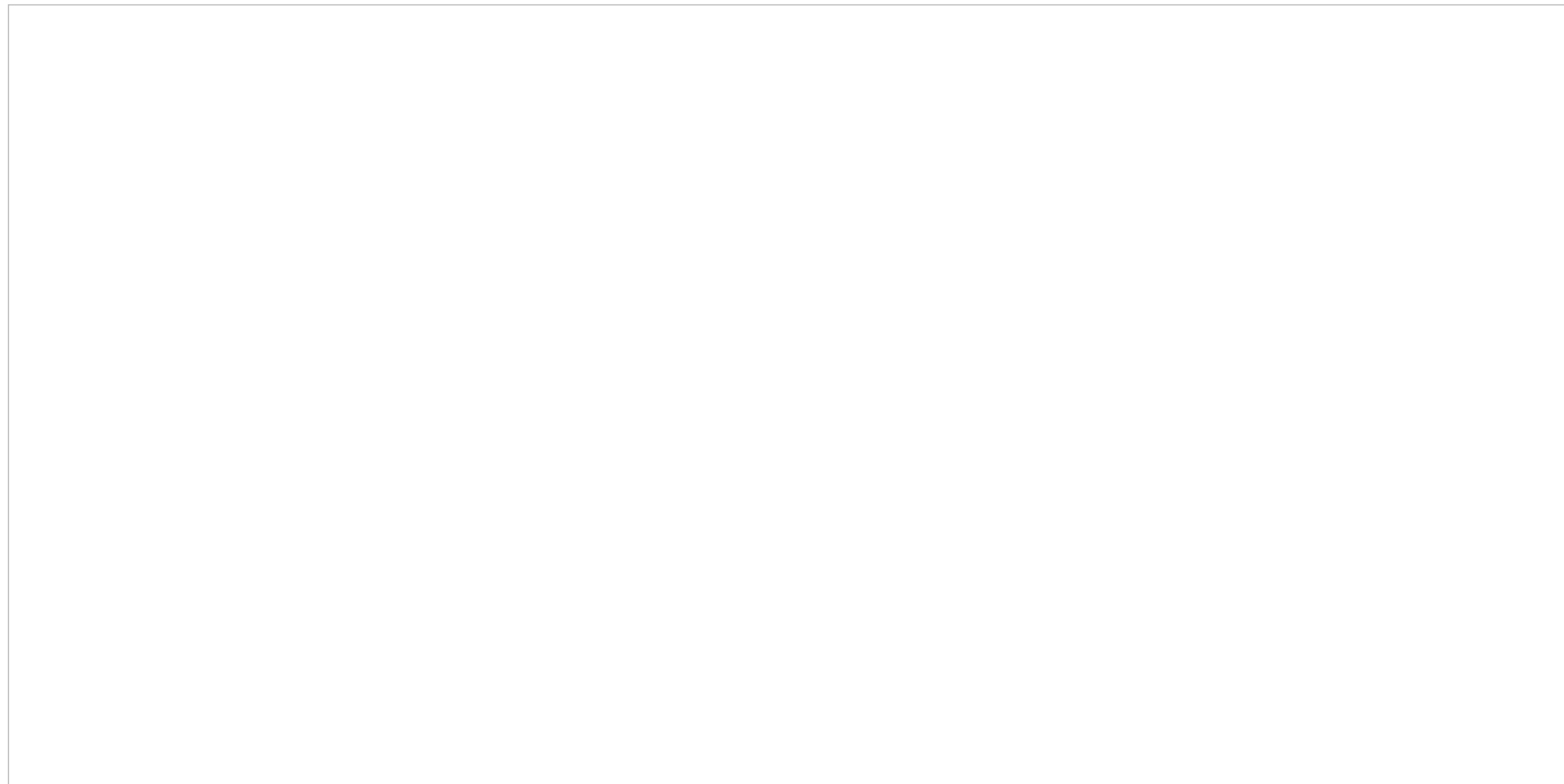


Brugge Vieux martino



Ingredientien:

- 1 oeuf
- 2 c à c de ketchup (au curry)
- 1 c à c de moutarde
- ½ c à c de sauce worcester
- 3 gouttes de tabasco
- 6 petits cornichons
- ½ petit oignon rouge
- ½ baguette
- 1 tranche de Brugge Vieux
- 6 filets d'anchois

Préparation:

1. Cuisez l'oeuf dur en 10 minutes. Pelez-le et coupez-le en rondelles.
2. Pour la sauce, mélangez le ketchup, la moutarde, la sauce worcester et le tabasco.
3. Tranchez les cornichons. Epluchez l'oignon et coupez-le en rondelles.
4. Ouvrez la baguette en deux. Tartinez-la de sauce. Déposez-y le Brugge Vieux, les cornichons, l'oignon, les anchois et les oeufs. Couvrez avec l'autre moitié de baguette.

1 personen

20 min

Lunch

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/brugge-vieux-martino>